

すくすくみやぎっ子通信

令和8年2月号

季節ごとに宮城の旬の農林水産物をご紹介します！



芋煮（いもに）

歴史と伝統の調味料

仙台みそ

400年以上の歴史と伝統を持つ「仙台みそ」は、伊達政宗公を藩祖とする仙台藩が、仙台城下に御塩噌蔵（おえんそぐら）という味噌醸造所を設けたことが始まりだとも言われています。

味噌は、色によって「白味噌」と「赤味噌」があり、また、熟成の仕方、麹（こうじ）の種類によって「米味噌」「豆味噌」「麦味噌」に分けられます。

仙台みそは「赤味噌」の「米味噌」で、長期熟成によって生まれる濃い山吹色で光沢があり、大豆の旨みが活きた、辛口ながらもまろやかで深みのある味わいと香りが特長です。

各蔵元で伝統の味と技を受け継ぎ、個性豊かな味噌を造っています。

主な栄養素

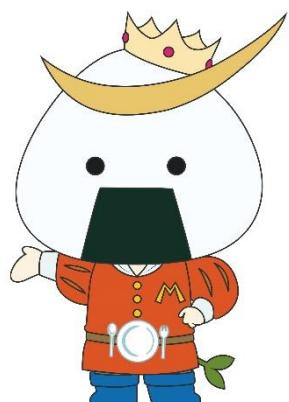
たんぱく質
大豆イソフラボン
ビタミンB群
(必須アミノ酸)など

【芋煮】～仙台みそを使った郷土料理～

「芋煮（いもに）」は、東北地方で古くから親しまれてきた郷土料理です。里芋を主役に、豚肉、ねぎ、きのこなどを入れて煮込むのが一般的で、地域や家庭によって味付けや具材が異なります。宮城県では味噌仕立て、山形県内陸部では醤油仕立てが主流とされ、同じ芋煮でもそれぞれに個性があります。秋になると河原などで鍋を囲む「芋煮会」が行われ、季節の訪れと人のつながりを感じられる料理として、今も大切に受け継がれています。

「仙台みそ」は、地域団体商標制度に登録されています。

地域団体商標とは、地域の名称及び商品（サービス）の名称の組み合わせからなる商標（地名入り商標）を指し、この地域団体商標（地域ブランド）を特許庁が認め保護する制度です。（登録例：仙台牛、仙台いちご、雄勝硯など）



©宮城県・旭プロダクション

発行：宮城県 農政部 食産業振興課 農業政策室

電話：022-211-2892 メール：noseise-f@pref.miyagi.lg.jp

ホームページ：<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/noseise/index.html>